

The

DEC
86

FINAL FRENZY!!

Special

Harvest

L'O.A.Q.

Ordre des Agronomes du Québec

by Jeanne Corriveau
agronome

Depuis début novembre, je représente l'Ordre des Agronomes du Québec sur le campus. Après un bref contact avec plusieurs étudiants au cours des premières semaines, et tout particulièrement suite à la lecture d'un article paru dans le *Harvest* de novembre (O.A.Q. Special), il était impérieux que vous obteniez plus d'informations sur l'O.A.Q.. Aussi, je me propose de communiquer régulièrement avec vous,

soit par des séances d'information tenues en cours d'année.

Que représente l'O.A.Q.?

L'ordre est constitué en vertu de la "loi sur les agronomes". Comme tous les ordres professionnels au Québec, son but premier est d'assurer la protection du public; ses quelques 2700 membres ont une compétence reconnue dans le domaine de l'agro-alimentaire.

Pour exercer la profession d'agronome au Québec, il faut devenir membre de l'ordre. Tous les diplômes suivants y sont admissibles: agro-économie, bio-agronomie,

génie rural, zootechnie et sciences et technologie des aliments. L'intéressé(e) doit compléter et faire parvenir une demande d'adhésion au bureau de l'Ordre. L'admission s'obtient après le passage d'un examen oral devant plusieurs membres du comité d'admission.

Les agronomes sont regroupés en 11 sections correspondant aux grands centres agricoles. Chaque section organise des activités professionnelles et sociales pour ses membres, lesquelles sont rapportées dans la revue mensuelle de l'Ordre, "Agro-Nouvelles".

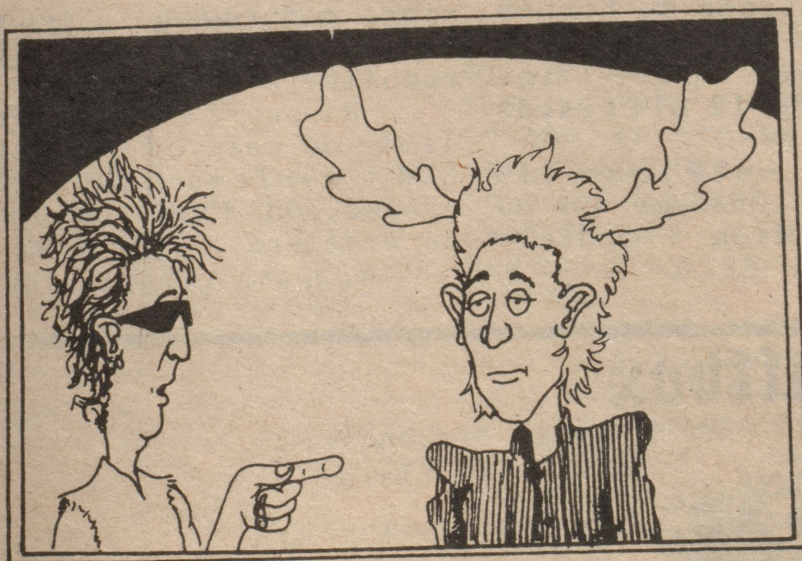
Il existe de nom-

breux comités au sein de l'O.A.Q. dont les champs d'action reflètent l'implication des agronomes dans la communauté: la promotion de la profession, l'aide au perfectionnement, le comité d'action de la femme agronome par exemple.

Pour les finissants de cette année, une rencontre sera organisée après les fêtes concernant l'examen d'admission à l'Ordre. Pour connaître les dates et lieux des examens et des séances d'informations à venir, surveiller le *Mouthpiece* et le *Harvest*.

ingredients

CUSO.....	p.2
Editorial.....	p.3
Mactualities.....	p.4
The 4 Musketeers.....	p.4
Recipe #1.....	p.6
Recipe #2.....	p.7
Sports.....	p.8
Ah Non, Pas Encore.....	p.10



"You really must go easy on that styling mousse."

CUSO

CUSO, Macdonald College and the World

by Don Olds Mac Ext 299

CUSO (Canadian University Services Overseas) is a Canadian non-governmental organization that has been active in the field of international development for more than 25 years. Over this period some 9000 Canadians have volunteered their skills in aid of the continuing struggle against the poverty and human misery that haunts much of our planet.

CUSO-Macdonald College is one of the many local committees of CUSO. The focus of CUSO-Mac is the fostering of awareness of 3rd World issues within the campus community and suggesting some of the avenues that may be followed by those wishing to direct some of their time, energy and commitment to these issues.

This fall CUSO-Mac has participated in World Food Day activities, provided regular information booths (look for us on Wednesdays near the library), co-

sponsored International Evening with the International Students Association, publicized the "TOOLS FOR PEACE" campaign for humanitarian aid to Nicaragua, offered an 8 hour seminar course entitled "development is..." and brought Jose Tobino, CUSO's agricultural officer, to Mac to speak on CUSO's work overseas.

Upcoming plans include fund raising for a specific CUSO project (a fruit production project in Nicaragua), more information booths with a variety of themes, a

film night, engaging speakers on development issues, and much more.

If you are interested in getting involved, if you would like more information, if you have any suggestions about our group or our activities, past or future, please do not hesitate to contact us. We hold meetings at 11 a.m. each Tuesday (see the Mouthpiece for room #) or you can give us a call: Don 739-0554; Joan 935-3968; Sylvie 457-3997.

Mac's CUSO

by Monica Pohlmann

Mac's CUSO group recently helped the International Students Association to organize the International Night with proceeds from ticket sales going half to Tools for Peace and half to a CUSO project in Nicaragua. CIDA (Canadian International Develop-

ment Agency) will match all fundraising for CUSO on a 3 to 1 basis.

The project that Mac's CUSO group has chosen to support is part of a tropical development program organized by the Nicaraguan Food Development Program (PAW). Entitled "Program for Popular Mobilization in Food Self-Sufficiency" it began in 1983 with the goal of

encouraging community organizations at every level to grow food for domestic consumption.

At a time when Nicaragua is afflicted by open military aggression and severe economic difficulty, this program is helping to reduce dependancy on costly food imports.

The self-sufficiency program is now expanding to include those

tropical fruits which grow well in Nicaragua. Fruit can help provide a more balanced nutrition as well as the possibility of increased income for the rural population. Specifically, this project consists of the establishment of demonstration groves of avocado, mango and citrus trees as

(cont'd p. 12)

Un café à saveur de paix

by Denis Boutin 933-0207
CUSO committee

Saviez-vous que pour 71 pays du sud (pays en voie de développement), plus de 50% des revenus d'exportation viennent d'un seul produit: LE CAFE. 25 millions de personnes vivent (ou survivent) de cette culture du café!

Hors, qui contrôle le monopole de ce produit? Quelle route le café doit-il parcourir avant de parvenir à nos tasses? Pourquoi la misère continue-t-elle à s'accroître dans les pays producteurs alors que le prix du café augmente sans cesse ici? Où vont les profits?

D'un pays à l'autre...

BRESIL: 1^{er} producteur mondial. Dans le secteur du café, 20% des propriétaires possèdent 97% de toutes les plantations. Sa population sous-alimentée est passée de 45 à 72% ces

dernières années.

COLOMBIE: 2^{ème} producteur mondial. 3% des propriétaires possèdent 70% des terres cultivables. 50% d'adultes et 60% d'enfants sont sous-alimentés.

ETHIOPIE: 6^{ème} producteur mondial. 80% des terres appartiennent à 3% de la population. La famine a fait plus de 300 000 victimes en 1984 et menace plus de 7.7 millions de paysans.

SALVADOR: 11^{ème} producteur mondial. La monoculture du café oblige à acheter à l'extérieur du pays, les haricots noirs, le maïs et autres aliments que le pays produisait traditionnellement. 73% d'enfants souffrent de malnutrition.

Saviez-vous que...

Le caféier est une plante originaire de l'Ethiopie.

La couleur des grains de café, bruns ou noirs, dépend de la torréfaction, grillage plus ou moins long, et non de la sorte de café;

avant la torréfaction, les grains de café sont verts.

Deux variétés principales de café: L'Arabica, la plus appréciée est le Robusta servant surtout pour les mélanges et le café instantané.

Le café est le second produit en volume dans le commerce international après le pétrole.

Pour l'année 1982, 3.86 millions de tonnes de café vert ont été exportées pour une valeur de 12 milliards de dollars.

En Amérique du nord, on consomme 40% de la production mondiale

de café.

Au Brésil, avec le salaire d'une journée, l'ouvrier du café peut tout juste acheter 2 kilos de pommes de terre.

La culture du café

Les grains de café se cultivent sur des arbustes, les caféiers, qui produisent cinq ans après leur plantation. La récolte des grains de café fait appel à une main d'oeuvre saisonnière nombreuse. Chaque baie ou cerise est récoltée à la main.

Pour faire une livre de café, on récolte 8000 cerises soit la production d'une dizaine de caféiers. Chaque ce-

(cont'd p. 12)

staffbox



Lucie Bissonnette
Francois Blain

Maude Fontaine

Denis Frenette

Patrice Godin

Typist: Laurence Tisdall

EDITORIAL

Une Question D'Information

by Nicole Leroux

Au début, il y eût une grève universitaire. Puis les CEGEPs ont suivi... Moyen de pression efficace chez les travailleurs mais sans effet, semble-t-il, pour les étudiants.

Début novembre: référendum sur l'adhérence à la coalition... Le vote est clair: 61,4% de la population étudiante est en faveur. On trouve cependant le moyen d'annuler le vote en annonçant qu'une majorité de 66% est requise, quelle farce! Après l'étude des documents pertinents, on découvre que ce 66% n'est que l'interprétation d'un article de la constitution de la "Student Society". On décide alors de tenir une assemblée spéciale ou le quorum (soit 10% des étudiants) doit être obtenu afin de mener à terme une telle assemblée. Cependant, pourquoi ne pas simplement utiliser le vote exprimé? Pourquoi tenir une autre assemblée?

Mais parlons donc un peu de cette coalition. Que nous offre-t-elle, sinon l'opportunité de ruiner une session entière et perdre temps,

argent et énergies... Je peux paraître ignorante en ce qui concerne ces délicates questions, et je le suis. Cependant, je crois que c'est un sentiment général et la cause en est toute simple: le manque d'information.

Aucun bulletin, aucun communiqué ne nous parviennent, que ce soit de la société étudiante de notre faculté, ou de celle de l'université elle-même, ou des mouvements de jeunes censés nous représenter. Nous semblons perdus en pleine campagne, et les citoyens nous ignorent royalement.

A cause de ce manque d'information, nous ne nous sentons aucunement impliqués dans les mouvements protestataires, et ils ne nous parviennent seulement à travers le smog qui entoure la grande cité montréalaise. Dès lors, pas étonnant de voir de si bas taux de participation aux référendums et assemblées!

Je nous dis tous ignorants mais il s'en trouve parmi nous dont la connaissance dans ce domaine est grande. Qu'attendent-ils alors, pour nous faire partager leur illustre savoir? Pour nous renseigner sur notre avenir étudiant? Pour convain-

cre de nouveaux membres qui ne demandent qu'à être approchés?

Mais non, les grands manitous se cachent. Ils se tiennent tous par la main et gare à celui qui brise la chaîne et pénètre à l'intérieur de leur cercle: on le considère toujours trop ignorant et on le rejette carrément. Il en va de même pour celui ou celle qui demande des explications, qui cherche une réponse à ses pourquoi. On lui répond d'une façon vague, floue, souvent froide et incompréhensible. Est-ce volontaire, ou bien sont-ils aussi ignorants que nous, malgré leurs apparences de dieux tout-puissants?

Mais revenons-en à la coalition. Afin d'être un moyen de pression efficace auprès d'un gouvernement aveugle, sourd et muet (je devrais plutôt dire "qui ne parle pour rien dire"), une grève devrait être générale, pas seulement locale et isolée; il faudrait que tous les étudiants post-secondaires debrayent en même temps. De cette façon, la grève serait un moyen très influent et cela permettrait à notre cher Boubou de se remuer un peu le derrière, pour une fois. Ce-

pendant, Macdonald College of McGill University ne représente qu'une infime partie de la communauté étudiante et, même en coalition, les résultats obtenus par une grève très minces, sinon inexistantes. L'année dernière, une telle grève a été entreprise par les CEGEPs. Résultats: aucun. Ou plutôt si: deux semaines de vacances, fin de session éreintante et, en prime, reflo raison du mouvement de protestation 6 mois plus tard.

La grève est, selon moi, un excellent moyen de contestation, LORSQU'IL Y A QUELQU'UN QUI EST VISE! quelqu'un qui perd quelque chose à cause de cette grève... Que perd le gouvernement lors des grèves étudiantes? Rien, sinon son temps à essayer de remettre de l'ordre dans les rangs des enfants dissipés et continuer en paix sa petite dictée.

Finalement, j'aimerais insister sur l'urgence de trouver de nouveaux moyens de pression ou, mieux encore, des solutions afin de régler, une fois pour toutes, ces conflits.

Au fait, grands manitous, essayez donc de nous renseigner sur ce qui se passe sur le campus et ailleurs, dans le monde pseudosyndical...

Dear Dr Buckland

by J. Boulay

I am sure you agree with me that the REAP conference was a success. We have heard about "alternatives" in agriculture. It seemed to me that it was well-understood and applicable. I wonder HOW COME WE ARE NOT LEARNING ABOUT IT HERE?

The ITA at La Pocatière is already giving a course, half of

a program, in Ecological Agriculture. The ITA of St-Hyacinthe gives place to the alternatives in its programs. Therefore, I cannot understand how come the University is so far behind.

I know that Dr. Stuart Hill is working on a course of ecological agriculture to offer in January. How long will it take to get through to the administration?

The "industrial a-

griculture" I am learning in my courses is not anymore convenient or realistic. There is very little room for organic fertilizers or biological control of pests and diseases. Some results of Ecological Agriculture experiments ARE in the literature. How come the teachers, high I.Q. doctors don't tell us about it, hardly mention the possibility!

I think there is a big change happening out there with farming and

the agronomists out of Macdonald will not be able to catch up and advise properly. Where is the dynamism in our University? Should not we be the force communicating research?

The responsibility is yours Dr. Buckland, that Macdonald looks ahead and takes the turn towards an agriculture with, not against the environment.

A frustrated student,

MACTUALITIES

Parasitology at Mac

by Mike Boyle

As you probably know, we have an institute of parasitology here at Mac. The institute is a rather small building located north of the Macdonald Stewart complex. Some of you may know it as the building with the above ground swimming pool immediately behind it. For the longest time I thought this pool was for the use of graduate students and professors for a dip on hot summer days but have since learned that it is for keeping snails used in research!!!

The institute is Canada's national reference center of parasitology and exists strictly for research purposes. The staff does not, however, ignore undergraduate students. An undergrad course is offered in the fall entitled "PARASITOLOGY" 349-424A. The morphology, biology and ecology of many parasites (organisms that depend on their host(s) for some essential metabolite and with which a reciprocal chemical relationship exists) is studied with emphasis on economically and medically important species. For an example of the prevalence of

parasites on earth, see the following list of some human intestinal parasites (remember, these are **INTESTINAL** parasites only):

This indicates an incredible degree of infection and human suffering caused by only a few of the many types of parasites pathogenic to

man.

Many people are ignorant of the losses of human and economic potential caused by parasites. The parasitology course here at Mac provides you with the opportunity to gain some understanding of, and respect for, animal parasites.

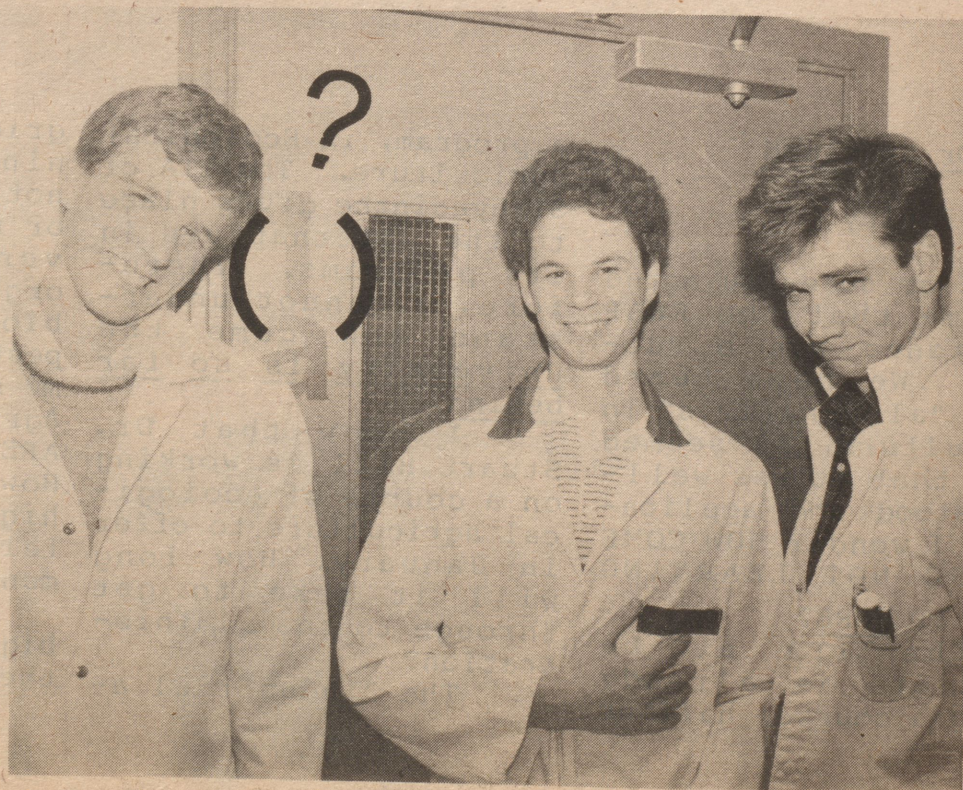
GROUP OF PARASITES/(genus)	# OF HUMANS INFECTED WORLDWIDE
ROUNDWORMS (Ascaris)	1,000,000,000
HOOKWORMS (Ancylostoma/Necator)	900,000,000
WHIPWORMS (Trichuris)	500,000,000
AMOEBAS (Entamoeba)	400,000,000
GIARDIAS (Giardia)	200,000,000
TAPEWORMS (Taenia)	50,000,000

THE 4 MUSKETEERS

IN ENVIRONMENTAL INSPECTION. . .

Site chosen for this week inspection is... Laird Hall. Here the 3 musketeers (the fourth is behind the camera...) Gast, Vince, Chris & Mar...

THROUGH INFORMATION FROM RESIDENTS
OUR INSPECTION WAS CENTERED AROUND
FLOOR 1a



(cont'd p.5)

SANTA'S BAG

by Santa's helper

I happen to be a very good friend of Santa and have the privilege to open his mail. Lately I ran into requests made by some people that I am sure you are familiar with.

Here are some of the requests I would like to share with you:

Laird Hall resident's:

-a simple change to the calender: 3 more thursday nights per week

and no more monday morning.

Campus security's:

-1 TV for each hallway. (If you don't know how boring it is to polish floors).

Student Council's:

-No more open meetings at 8 and bring back the sound system-please Santa.

AUS's:

-2000 posters, videos saying "Sponsored and

organized by AUS".

Library's:

-Special cure for those big...mouths.

Cashier's:(in Laird)

-simple alarm clock.

Dean's:

-More \$\$ (of course) to start a transportation business (McGill-Mac).

Dip's:

-More "50".

Agr. Eng. guys':

-More girls.

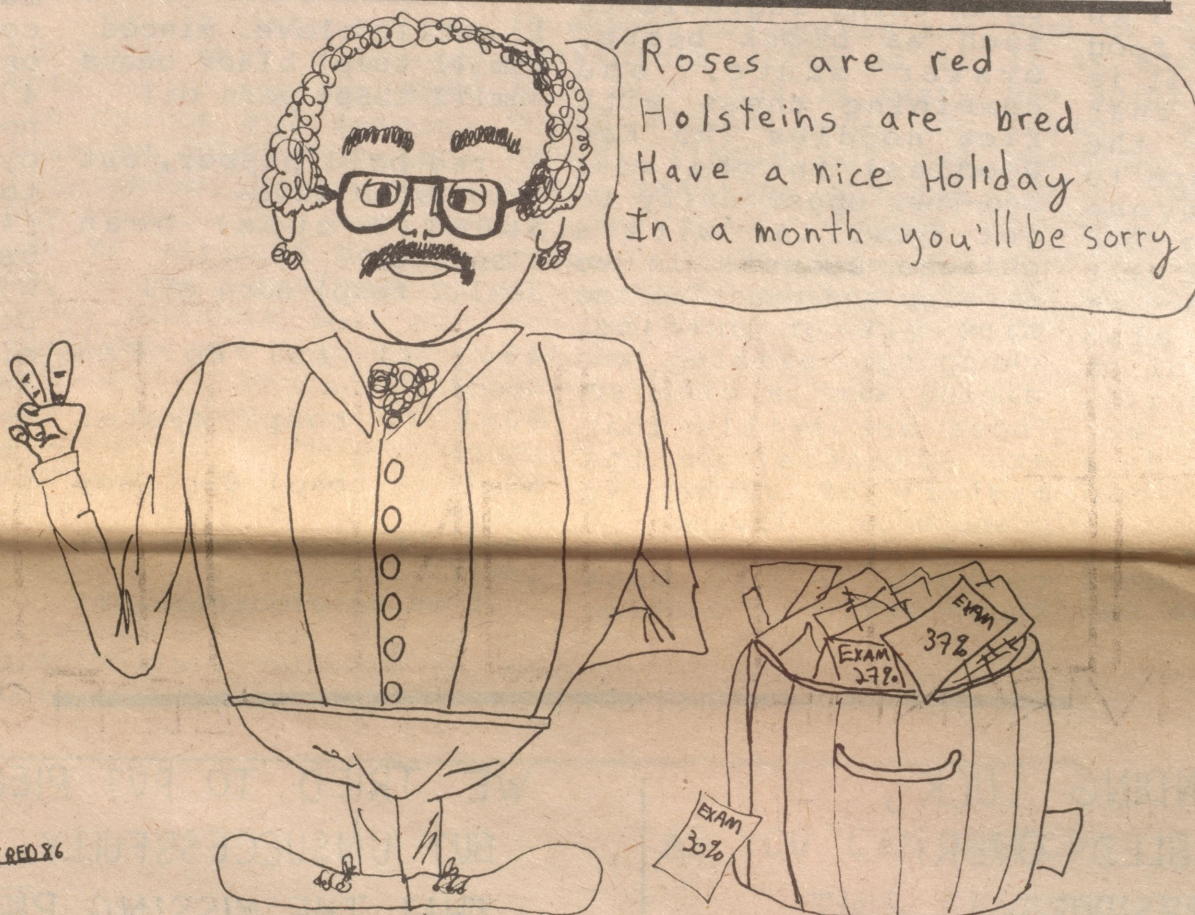
Dietetic girls':

-More real men (not Agr. Eng.)

Famous':

-one rechargeable Hub.

To all of you, remember Santa is a good guy or girl(?) and he/she will bring you only the best. So have a food holiday everyone and be happy.



WITH A QUICK GLANCE OUR FAITHFULL INSPECTORS CONCLUDE THAT RATS WERE PRESENT ON THAT FLOOR (NOTE ENTRANCES OF THE RATS BURROWS).

WE THEN DISCOVER THE MAIN ENTRANCE TO THE FEEDING ROOM, NOTE THAT LAIRD HALL'S STAFF TRIED TO HIDE SIGNS OF RATS presence.



(cont'd p.6)

RECIPE NO.1

Southern Cooking: Canton

by Alice Lee

U3 Dietetics student

Explore cantonese coo-king through the wonders of wok cookery... and discover an exciting and easy way to stir-fry a variety of foods to bring out the best in flavors and to seal in nutrients! This month takes you on a trip to southern China with this delectable recipe for "Black Bean Beef with Ho Fan Noodles". Chinese food is delicious, and it is a small wonder that people all over the world want to learn to prepare it. Anyone prepa-ring chinese food should keep in mind that to the chinese, food is life but it is also health and a symbol of luck and prosperity. So, it's all aboard for a fast-track lesson in a fun method of food preparation!

The study of wok cookery opens many doors to learning. One can

explore international cuisine by studying the origins of wok cookery in chinese cultures. The wok's shape has remained unchanged for centuries; a wide cone rounded at the bottom, with one or two handles. The wok's shape was originally adapted for the open surface stove. Stir-frying in the wok uses continual stirring of uniform sized ingredients in shallow oil over high heat. One can find many Cantonese cooks using ingredients such as black beans, oyster sauce, and combining these with rice noodles (Ho Fan Noodles) in the wok. Ano-ther opportunity to get familiar with a chinese utensil is to develop and practice the fine art of cutting, chopping, slicing and dicing with a cleaver. These are skills that are essential in the mastery of authentic chinese stir-frying.

Cantonese style cooking is the best known style of cooking

to many in the west, mainly because the first chinese to emigrate in the nineteenth century came from this region.

BLACK BEAN BEEF WITH HO FAN NOODLES.

15ml(1 tbsp) cornstarch
30ml(2 tbsp) dark soy sauce

5ml(1 tsp) sugar
450 g(1 lb) flank steak, sliced in 2,5cm strips.
-MIX INGREDIENTS AND MARINATE FOR 5-10 MINUTES.

1 garlic clove, minced
15ml(1 tbsp) black beans
30ml(2 tbsp) corn oil

1 red bell pepper, cut in 2,5cm cubes
500ml(2 cups) bean sprouts
30ml(2 tbsp) corn oil

450g (1 lb) Ho Fan Noodles

60ml (4 tbsp) oyster sauce

60ml (4 tbsp) dark soy sauce

60ml (4 tbsp) corn oil (omit

if using electric wok)

5ml (1 tbsp) cornstarch
250ml (1 cup) water
-MIX TOGETHER AND SET ASIDE

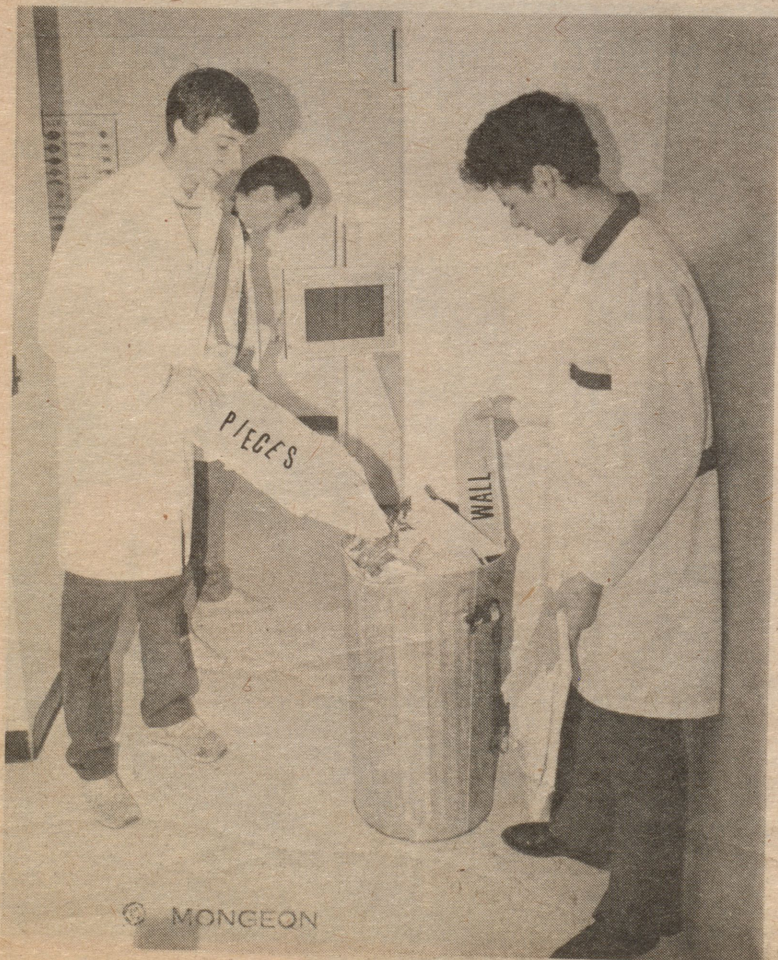
1) Prepare rice noodles by immersing in warm water to separate (if frozen, put in boiling water for 2 minutes) and drain.

2) Stir-fry red pepper with 30ml (2 tbsp) oil for 3 min. Remove and put onto a platter.

3) Brown garlic and black beans in 30ml (2 tbsp) and stir-fry the marinated beef. When cooked, remove and put onto a plate.

4) Stir-fry rice noodles in 60ml (4 tbsp) oyster sauce, 60ml (4 tbsp) soy sauce and 60ml (4 tbsp) oil (omit if using electric wok). When hot, mix in cornstarch and water mixture and stir. Blend in bean sprouts, red pepper, and beef. When thickened and serve in platter.
Serves five.

BY OUTSTANDING LUCK,
WE STUMBLED OVER
DIGGING RESIDUES.



WE TRIED TO PUT PIECES TOGETHER
BUT UNSUCCESSFULLY... (WE SUPPOSE
THAT THE MISSING PIECES WERE EATEN,
THROWN AWAY, OR MISPLACED OR... ?!!



(cont'd p.7)

RECIPE NO.2

THINK TRIM WITH PANCIT

by Divinagracia Jalea

Nowadays, success of cook books capitalizing on easy-to-make recipes is greatly influenced by the originality and nutritional value of the recipes along with the simplicity of contemporary cooking. The demand for easy-to-make dishes has exhausted the number of ways one can prepare versatile products like hamburgers and pastas. However, rice noodles serve as an exciting new addition to a collection of fast-paced cooking ideas. Rice noodles which originated in the orient can be incorporated into soups, appetizers, entrees, and deserts.

From the tropical islands of the Philippines comes a light and tasty dish called Pancit, whose main ingredient is ricenoodles. Similar to chinese cuisine, the ingredients are cut into bite sized pieces usually combining several ingredients in a

single dish. Eleonor Laquian, author of "Filipino Cooking Here and Abroad" introduces a Pancit recipe which can be served as an appetizer or as the main course. This recipe gives a festive and exotic touch to a meal. Rice noodles cooked tender and seasoned to a strong aftertaste such as peppers and radishes are not complimentary to the blandness of the rice noodles and therefore should be avoided.

It is interesting to note that although this is an eastern dish the spices and seasonings are limited to garlic, onion, pepper, and soy sauce. The quantity can be adjusted according to one's preference. Other products that are available are fish sauce and oyster sauce which are commonly used seasonings in oriental cooking. It is also reassuring for some of us to know that MSG (monosodium glutamate) is not always a part of oriental cooking and is completely eliminated in this particular dish.

Rice noodles are inexpensive and very low in calories. Despite the fact that Pancit is a light dish, it can be served throughout the year, taking advantage of the meats and vegetables that are in season. With today's high prices, one can appreciate to have a meal that is economical. This dish allows liberal use of different ingredients which one can select to meet one's budget. The result is enough to impress any fastidious eater as it is a dish that is tasty enough without being too spicy, simple but not bare, exciting but not golden brown color, dressed with colorful stir-fried vegetables and meats is very appealing to the eye and ranks high in nutritional value. Cooking is brisk thus bringing out the natural flavor of foods without the masking effect of sauces and gravy.

Fortunately, the success of this recipe does not depend on very precise measurements and

with some imagination, variations are easily made. A rice noodle is a very fine white transparent string-like noodle which is bland in taste and delicate in texture. These characteristics must be taken into considerations when one wishes to add or substitute ingredients in the recipe.

For meats, any poultry, pork, beef, seafoods such as squid, shrimps, and scampis may be combined with the rest of the ingredients. It is advisable not to use spicy meats such as salami and pepperoni which may over power the taste of the rice noodles. Fish and oysters are too fragile for constant stirring in the preparation of the recipe and therefore are also not desirable.

For vegetables, those that retain their crispness and shape after stir-frying are ideal to use. However, vegetables that leave a strange, and extremely good to eat without being too rich nor fattening.

(cont'd p.9)

NO COMMENT...

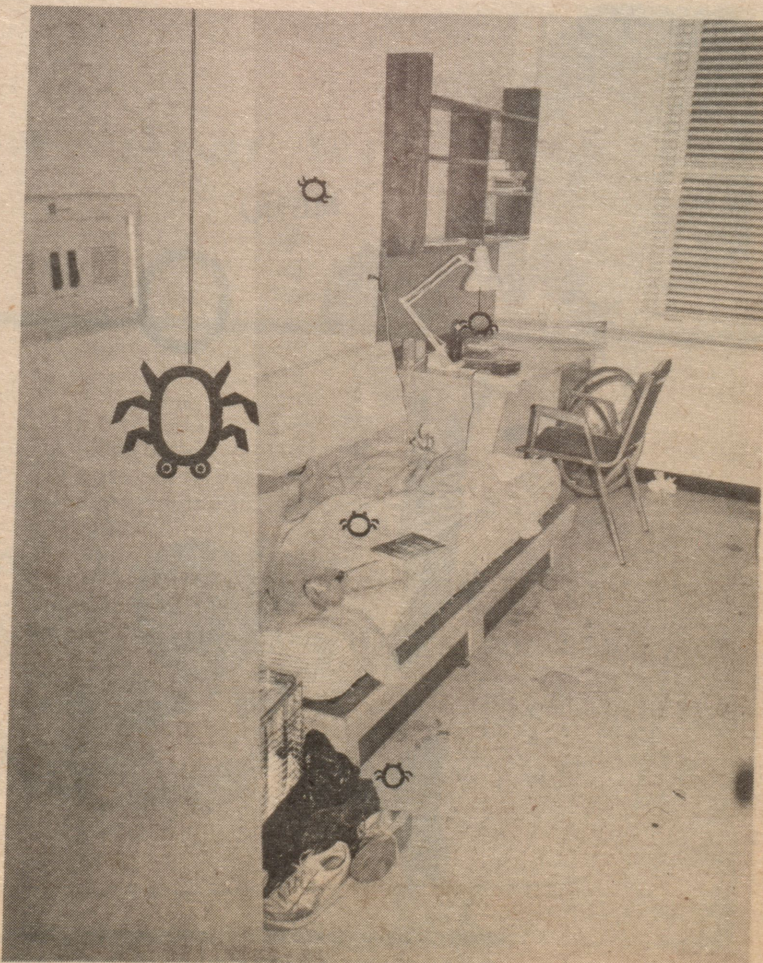
YOU HAD TO BE THERE...



© 1986 MARIO MONGEON

AS YOU CAN NOTICE,

THIS ENVIRONMENT IS ADEQUATE...



(cont'd p.8)

SPORTS

Identify The Species

by Andrea Roper

It is a diurnal animal, becoming active during the predawn hours.

It requires a steady diet of timber. Poplar and red pine are favoured. Exotic strains thrive on kiln-dried cedar.

Migratory behaviour occurs during October, November and occasionally February, budget-permitting. Destinations are Unity College, Maine, U.N.B., Fredericton, Nova Scotia Agricultural College and Sir Sanford Fleming College. Peculiar to this species is its ultra-short migration period of no longer than a three day weekend.

Population is low at about 22 but remains steady. It uniquely maintains its population by word-of-mouth.

Hardy Mac strains (A, B and C) have been developed by the Watson System, a delicate balance of selection and management.

Positive identification can be made by the following field

marks and behavioural displays:

1. Steel toe workboots and/or plaid jacket,

2. Flecks of sawdust clinging to hair and clothing,

3. Nodding-off during midday activities,

4. Consumption of incredible quantities of a barley solution,

5. Digits wrapped in bandaids,

6. Beer spitting,

7. Head butting (a recessive trait),

8. Voice: a hoarse, low-pitched wail.

The species is known to the scientific community as Woodsmanucticus macdonaldus var. watsonaceae.

Prepare yourself to witness the annual congregation scheduled for January 24, 1987. Come and watch a woodsman in action at the Macdonald College Inter-collegiate Woodsman Competition.

The team's fall '86 activities included two road trips. The first was to Unity College, Maine on the weekend of October 3-5. Overall placings were: Mac A (men's)- seventh, Mac B (men's)- second, Mac C (women's)-third. The

teams faced good competition but the greatest challenge was presented by the wood itself. Troubles with saws sticking in the wood and nearly incombustible water-boil wood were confronted. On November 24 the team travelled to Fredericton for the U.N.B. competition. At the end of the day the overall results were: Mac A-seventh, Mac B-second, Mac C-first.

Men's ResultsTeam events

Mac B 1st swede saw

Ian MacKinnon

Pat Doohan

Duncan Fraser

Mike Gee

Ward Smith

Brian Wright

Doubles events

1st quarter split

Pat Doohan

Brian Wright

Singles events

Mac A-2nd water boil

Bruce Thom son

Mac B-3rd water boil

Ian MacKinnon

Women's ResultsTeam events

1st cross cut saw

1st pulp throw

2nd swede saw

3rd fell & twitch

Rita Byvelds

Lisa Curwin

Claudette Garrison

Delly Rogers

Andrea Roper

Janine Thom son

Doubles events

1st quarter split

Rita Byvelds

Delly Rogers

1st log decking

Lisa Curwin

Janine Thom son

2nd speed chop

Claudette Garrison

Andrea Roper

Singles events

1st axe throw

Claudette Garrison

2nd water boil

Lisa Curwin

2nd pulp toss

Rita Byvelds

tie-2nd orienteering

Andrea Roper

3rd power saw

Janine Thom son

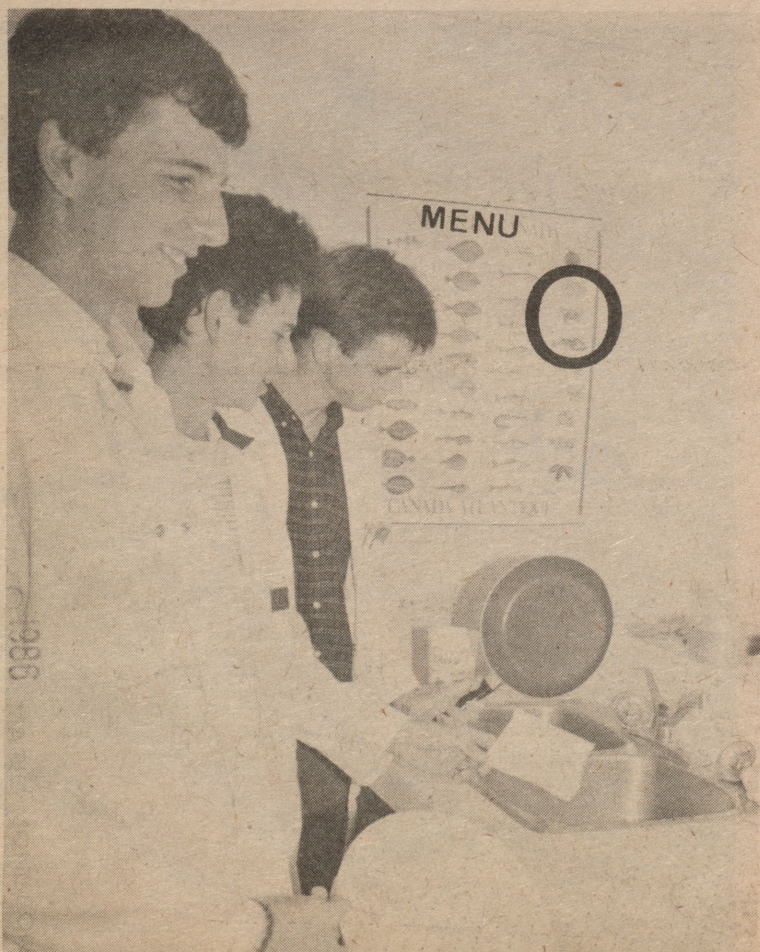
The loss of Mike Gee, Wilf Kaiser and Bruce Thom son from the roster has forced a few adjustments for the winter season. These include welcoming Fred Brown and Harvey MacDonald to the team.

Following the holidays the team will be back in motion preparing for the Macdonald College Inter-collegiate Woodsman Competition.

Many thanks and a Merry Christmas to our coach Johnny Watson.

... FOR RAT EXPONENTIAL GROWTH (e^x)...

ARRIVING AT THE END OF THE TUNNEL, A NON-EXPLAINABLE(SIC), DISGUSTING ODOR HIT OUR OLFACTIVE SENSORY RECEPTOR AND LED US TO THE SECRET ROOM. BUT WE WERE NOT ABLE TO SUPPORT IT SO WE RAN FOR OUR LIVES.



(cont'd from p. 7)

PANCIT

Ingredients:

120g (4oz.) chicken
(cut in small pieces)
2 portions chinese
sausage (cut in strips)
125ml cabbage (shredded)
125ml carrot (cut in
strips)
125ml mushrooms (cut in
small pieces)
125ml green beans
(shredded)
1 medium onion (diced)
2 cloves garlic (crush-
ed)
15ml ground black pepper
30ml vegetable oil
225g rice noodles
60ml soy sauce

1. Cover chicken and
chinese sausage with
water and bring to a
boil. Simmer 15 minutes
then cut into small
pieces.

2. Cook rice noodles
according to the in-
structions on the
package (depending on
which brand you will
use).

3. Sauté garlic and
onion in hot oil in
large skillet. Add
meats and black pepper.
Saute for 3 minutes.
Stir in vegetables and
cook for another 2
minutes.

4. In a separate skil-
let with hot oil, pour
cooked rice noodles and
add soy sauce. Mix them
thoroughly. Stir in meat
and vegetable mixture.

5. Serve hot garnished
with quartered eggs,
lemon wedges, and prau-
n chips. Serve fish sauce
with lemon juice in a
small bowl for extra
seasoning.

Preparation time: 20
min

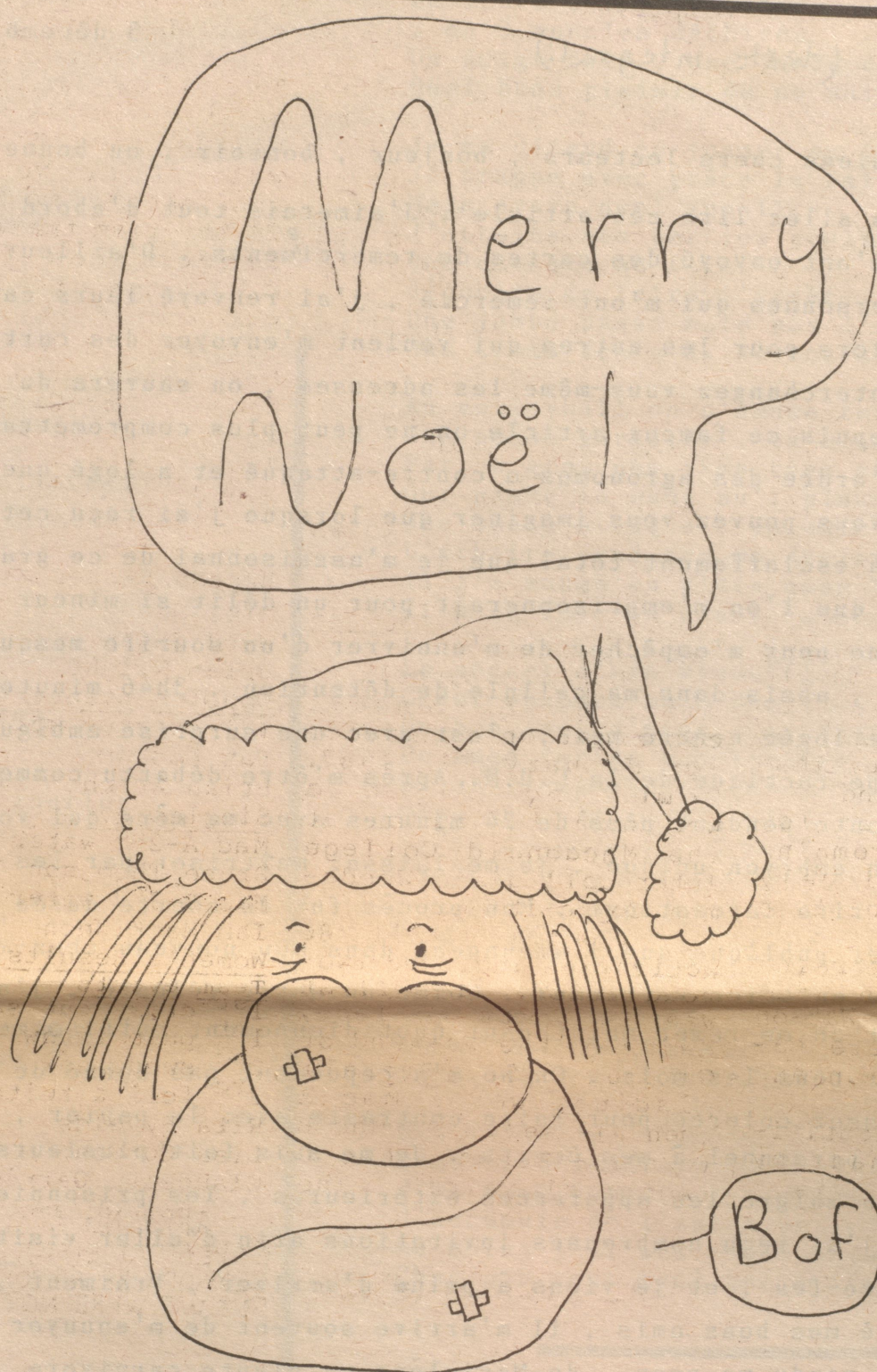
Cooking time: 10 min

Serves 6-8

For starters, follow the
recipe exactly as sug-
gested.



I'll be back from my trip
to China next month, in the
meantime get drunk. But
don't drink and breathe, or
you'll choke.



Santa had a shaver for Christmas

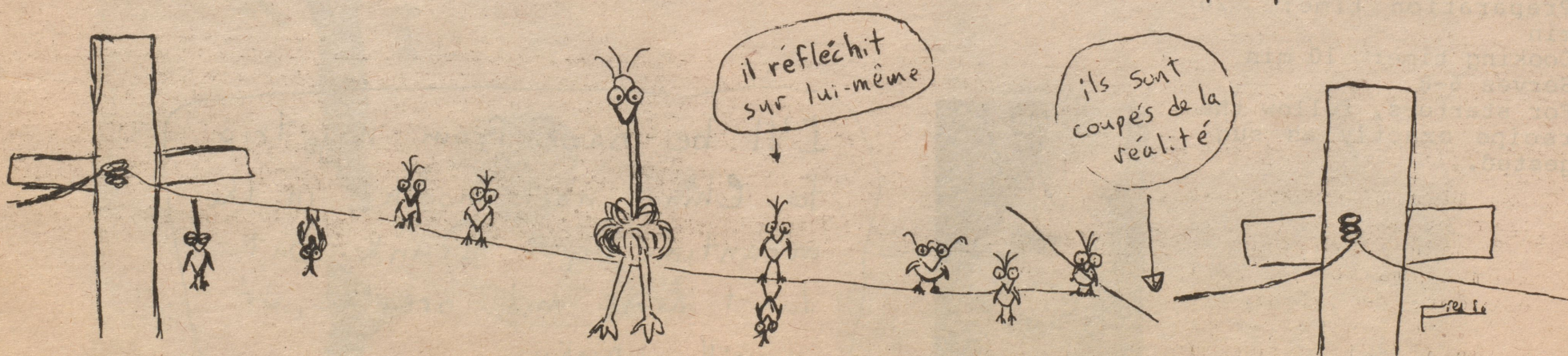
AH NON, PAS ENCORE!

par Louis Lavue (texte intégral!)

5 décembre 1986

Mes biens chers lecteurs , bonjour , bonsoir , ou bonne nuit , selon l'heure à laquelle vous allez lire cet article . J'aimerais tout d'abord remercier toutes les personnes qui m'ont envoyé des cartes de remerciements . D'ailleurs , afin de remercier toutes les personnes qui m'ont remercié , j'ai renvoyé leurs cartes en interchangeant les adresses . Alors pour les autres qui veulent m'envoyer des cartes de remerciements , gardez-les et interchangez vous-même les adresses , on sauvera du temps . Beaucoup de choses ont changé depuis ce fameux article on ne peut plus compromettant . Comme on pouvait s'y attendre , l'ordre des agronomes a contre-attaqué et a logé une plainte auprès de la cour supérieure. Vous pouvez vous imaginer que lorsque j'ai reçu cette lettre recommandée , c'est avec un esclaffement total que je m'assaisonnai de ce grain de sel . Que s'imaginaient-ils , que l'on m'emprisonnerait pour un délit si mineur ? La blague ! Aujourd'hui encore , je ne peux m'empêcher de m'ennivrer d'un sourire mesquin lorsque je me remémore cet anecdote , assis dans ma cellule de détention . 3h46 minutes après avoir été informé de la plainte logée contre moi , c'est avec une surprise ambiguë que j'accueilli les bras levés l'équipe tactique de la C.U.M.. Après m'être débattu comme du poisson pourri dans l'eau bouillante pendant plus de 24 minutes avec ma mère qui voulait de tout coeur se départir de son embryon unique , je me laissai maîtriser par les forces constabulaires envahies par un rire carcastique . Mon procès fut de courte durée , et c'est sous l'inculpation de danger public que j'aménageai dans mon nouveau chez-moi , une cellule bien munie de stores en acier verticaux . Comme un astre céleste , j'ai réussi à tenir mon bout du bâton , et on me remet maintenant quotidiennement suffisamment de papier pour écrire à mon éditeur tous les mois . On ne m'a cependant pas donné de quoi écrire , mais ma nourriture est assez colorée pour faire contraste avec le papier , et vert sur blanc donne un petit cachet personnel à mes écrits . Je me suis fait plusieurs bons amis ici , et je peux vous dire que malgré les apparences extérieures , les prisonniers sont très près entre eux . La preuve , j'ai reçu nombreuses invitations afin d'aller visiter des cellules voisines après le couvre-feu , et je viens à peine d'arriver . Vraiment , quelle bande de joyeux jurons . Malgré mes bons amis , il m'arrive souvent de m'ennuyer ; de ma douce maman , qui a si chèrement vendu ma peau , de Marjolène ma plante carnivore , de Catapulte ma petite souris blanche dont la progéniture rassasiait tant Marjolène . Et je me réfugie dans mes papiers et ma nourriture pour composer des poèmes qui reflètent mes pensées sombres , et j'ai décidé de partager ces pensées avec vous , fidèles lecteurs , aujourd'hui , dans l'esprit des fêtes .

Ces oiseaux sont sur le fil du destin qui pue.



" La drogue du destin qui pue "

Avec mon sac de cocaïne
Paille au nez , 2 aspirines
J'me sens revivre à tout jamais
J'hallucine tant que dure l'effet

Un gramme de hash
Un set de gouache
J'fais des miracles avec mes mains
J'en barboille même ma salle de bain
Pot d'colle aux doigts
J'respire très fort
Vif comme un chat
Malade comme un porc

Un simple bébé devient rôti
Sans livre de cuisine ni de recettes
Pas de problèmes si c'est trop cuit
On n'a qu'à le flusher dans les toilettes

Vive le "crac" , à bat l'eau pure
Il m'arrive même d'aller pisser
Dans tous mes pots de confiture
Dont je me sert pour assomer
Le vieux facteur dans son armure
Qui commençait à être lassé
De faire soigner toutes ses morsures

Un peu d'opium , plusieurs ciseaux
Une coupe de cheveux , j'ai l'air guerlot
Miroir dis-moi qui est l'plus laid
Moi , toi ou le bébé que je flushais
Je me nourris de champignons
Dans l'aquarium , plus de poissons
J'ai d'la misère à digérer
Le p'tit bonhomme scaphandrier

Héroïne ou mescaline
ça vaut jamais mon bon plat d'bines
Une seule cuillerée suffit
Pour m'envoyer dans les oublis
Odeur subtile qui donne envie
De s'endormir à l'infini.

" Les pieds du destin qui pue "

Ah qu'ils sont beaux mes pieds
Tous recouverts par mes souliers
Ce sont les premiers à geler
L'hiver quand il s'met à neiger

Y sont aussi très utiles mes pieds
Parce que j'en sert pour me gratter
J'm'en sert aussi pour m'les laver
Sinon y s'mettent à puer

C'est une bonne arme offensive
Quand j'te les plante entre les gencives
Ou bien si l'adversaire est trop grand
Y servent à courir en un rien de temps

Y m'ont souvent traité de pied-D
Quand j'm'essayais de les licher
C'est depuis ce temps-là qu'on jase
Si je les avais pas mes beaux tits pieds
Jamais je pourrais crier à l'extase
Quand y a quelqu'un qui me les écrase

C'est bien un pied quand c'est athlète
J'leur pisse dessus quand j'vais aux toilettes
S'ils manquent une marche je les suis
tellement ma foie , j'en suis épris
C'est donc de valeur qu'ils soient si loin
Quand j'me penche , jamais j'les rejoins
Mais où je vais , toujours je sais
Que mes tits pieds , y sont tout près.

" Le sport du destin qui pue "

Le sport c'est la santé
2 ou 3 muscles déchirés
Un doigt fêlé , une jambe cassée
Quel beau plaisir de se saigner

Je me détend en jouant au tennis
Je frappe avec grâce la balle
Mais ayoye quel supplice
J'atteins mes parties génitales
Une attaque au filet
J'oublie de faire l'arrêt
Une jambe passe mais pas l'autre
Mes trois dents du devant sautent

Au volleyball on s'amuse ferme
Une passe parfaite , un smash bloqué
Par un gros nez très bien placé
Qui pisse le sang su'l plancher terne
Une bonne attaque , on entend "Paf"
L'arbitre rend pas sa décision
Il l'a mangé en plein dans l'front
Il a la face en dîner "craft"

Le soccer c'est essoufflant
C'est amusant mais pas tout l'temps
Un bon coup d'pied pour dégager
Un beau jarret non-protégé
On doit rien faire sur un coup d'tête
Même si c'est nous qui l'avons r'çu
Après la game ça va être sa fête
Sa mère le reconnaîtra plus.

Jouer au hockey fait transpirer
L'odeur du sac fait dégeuler
A quoi ça sert d'aller frapper
Une rondelle noire grosse comme un dé
Quand les autres joueurs nous invitent
A les tuer en hypocrite

Des fois j'me d'mande si j'ai bien fait
D'aller m'inscrire dans toutes les ligues
J'me fait démolir le portrait
J'accumule de l'excès de fatigue
Au moins j'ai une consolation
Chus pas tout seul qui a l'air totton

" Les gaz du destin qui pue "

Et que ça gaze à jamais
A travers cette sombre brousse
J'adore le bruit que ça fait
Même s'il faut que je pousse

Autant en emporte le vent
Jusqu'aux narines des aspirants
Mais il faut que nous sachions
En détourner tous les soupçons

Oeufs pourris ou fesses noircies
Encore et toujours plus beau
Fèves au lard et sauce garnie
Il n'en faut pas plus et ça sort chaud

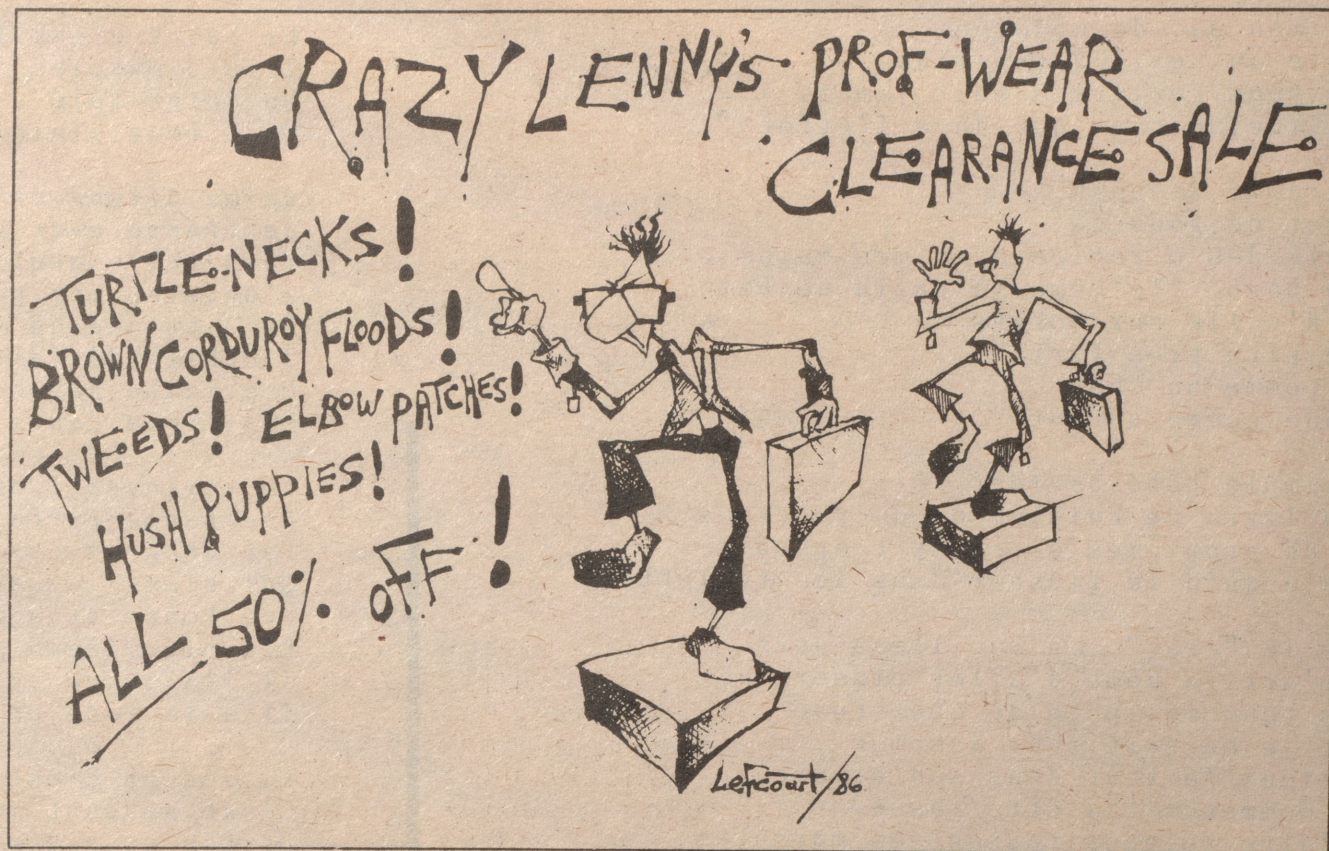
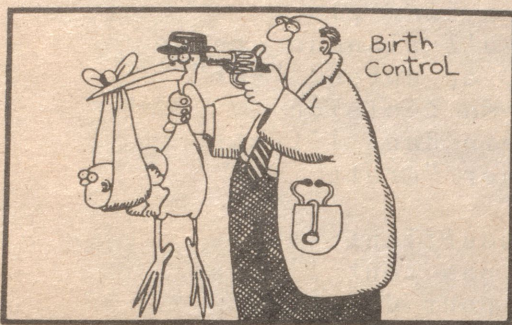
Qu'il soit discret ou dérangeant
Inodore ou bien sentant
Le résultat en est le même
Toujours au bout on tire la chaîne .

Mac's CUSO...
(cont'd from p. 2)

well as training in production and processing of cashew nuts and fruits.

CUSO will support the cashew project and the establishment of demonstration fruit groves to a total of \$20000.

Mac's CUSO group is planning further fund-raising events for next semester to help support this project.



Graphic: The Imprint

Un café...
(cont'd from p. 2)

rise contient deux grains de café vert: c'est le décorticage. Les grains sont ensuite séchés, mis en sacs de 60 kg., chargés sur des camions et acheminés vers les ports de mer.

Là, des entreprises de commercialisation procèdent à l'achat de quantités de café destinées à l'exportation.

Le commerce du café

"En 1967, le Brésil, premier producteur mondial a voulu tirer parti de ses excédents de production en vendant du café instantané. Lorsque ses usines commencèrent à offrir du café instantané sur le marché international, elles furent accusées de concurrence déloyale. Les pays riches jettèrent les hauts cris et le Brésil dû appliquer une taxation si élevée (0.13c/lb.) que son café devint hors compétition sur le marché nord-américain."

NESTLE et GENERAL FOODS contrôlent le marché du café instantané!

Les compagnies NESTLE, GENERAL FOODS, PROCTOR & GAMBLE et COCA-COLA sont les plus gros commercialisateurs de café au monde. Ces compagnies stockent le café quand les prix sont bas et le revendent quand les prix montent. Au Nicaragua, C'est différent...

Parce que, depuis juillet 1979, le Nicaragua a mis en branle un processus de reconstruction nationale basé sur la démocratie populaire et le respect des droits et libertés.

Parce que les principes qui guident la révolution sandiniste ont déjà donné des résultats encourageants: -priorité accordée à la production d'aliments de base pour la population. -réforme agraire et formation de coopératives

-(déjà 40% des terres) -chute du taux d'analphabétisme de 51% à 13% -nombreuses organisations syndicales et populaires.

Mais le Nicaragua fait toujours face aux agressions américaines

"Bien que nous voulions la paix et en ayons besoin, nous devons aujourd'hui défendre, l'arme à la main, ces graines de liberté et de justice que nous avons semées dans notre sol au prix de tant de sueur, de larmes et de sang."

Des Communautés Chrétiennes du Nicaragua

Au Québec, un Geste concret: L'achat de café du Nicaragua

L'achat du café du Nicaragua encourage les paysans producteurs de ce pays.

Le café est acheté directement de l'Agence nicaraguayenne de commercialisation du café,

éliminant ainsi les compagnies intermédiaires qui recolent habituellement une bonne marge des profits.

Il est distribué au Québec par des organismes soucieux de développer un commerce international plus juste. De plus, les profits de la vente de café au Québec retournent dans le Tiers-Monde sous forme de projet de développement.

Soutenons les Efforts du Nicaragua!

Le café du Nicaragua est disponible à Macdonald College au kiosque de CUSO (près de la bibliothèque) chaque mercredi de 10h30 à 13h30, et il sera également possible de le savourer très bientôt au café étudiant au H.H. Exprimez donc votre solidarité au peuple Nicaraguayen en demandant ce café à saveur de paix: le café du Nicaragua.